

6月16日(月)の給食



671 kcal



献立	材料
ごはん	米
鰯の西京焼き	鰯 白味噌 砂糖 酒 みりん
きのこと白菜のバターポン酢炒め	白菜 にんじん しめじ えのき 有塩バター ポン酢
かぼちゃサラダ	かぼちゃ きゅうり ロースハム マヨネーズ 粒マスター ド 塩・こしょう
中華スープ	たけのこ わかめ 長ねぎ 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩・こしょう
マンゴーかん	マンゴージュース 寒天 砂糖 水



マヨネーズについて



栄養価

大さじ1杯(15g)当たり
 エネルギー 100 kcal たんぱく質 0.4g 脂質 1.2g
 炭水化物 0.1g 食塩相当量 0.3g

主原料

…卵黄または全卵、食用植物油、酢

歴史

マヨネーズは、18世紀半ばスペインのメリルカ島で生まれたとされています。フランスの将軍がマヨンという漁町で出会ったソースを「マヨンのソース」として紹介されたのが始まりで、それが、「マヨネーズ」と呼ばれるようになった。

マヨネーズを使ったソース

オーロラソース = マヨ+ケチャップ、アイオリソース = マヨ+ニンニク
 タルタルソース = マヨ+タマネギ、ピクルス、ケッパー、パセリ、チャイブなど